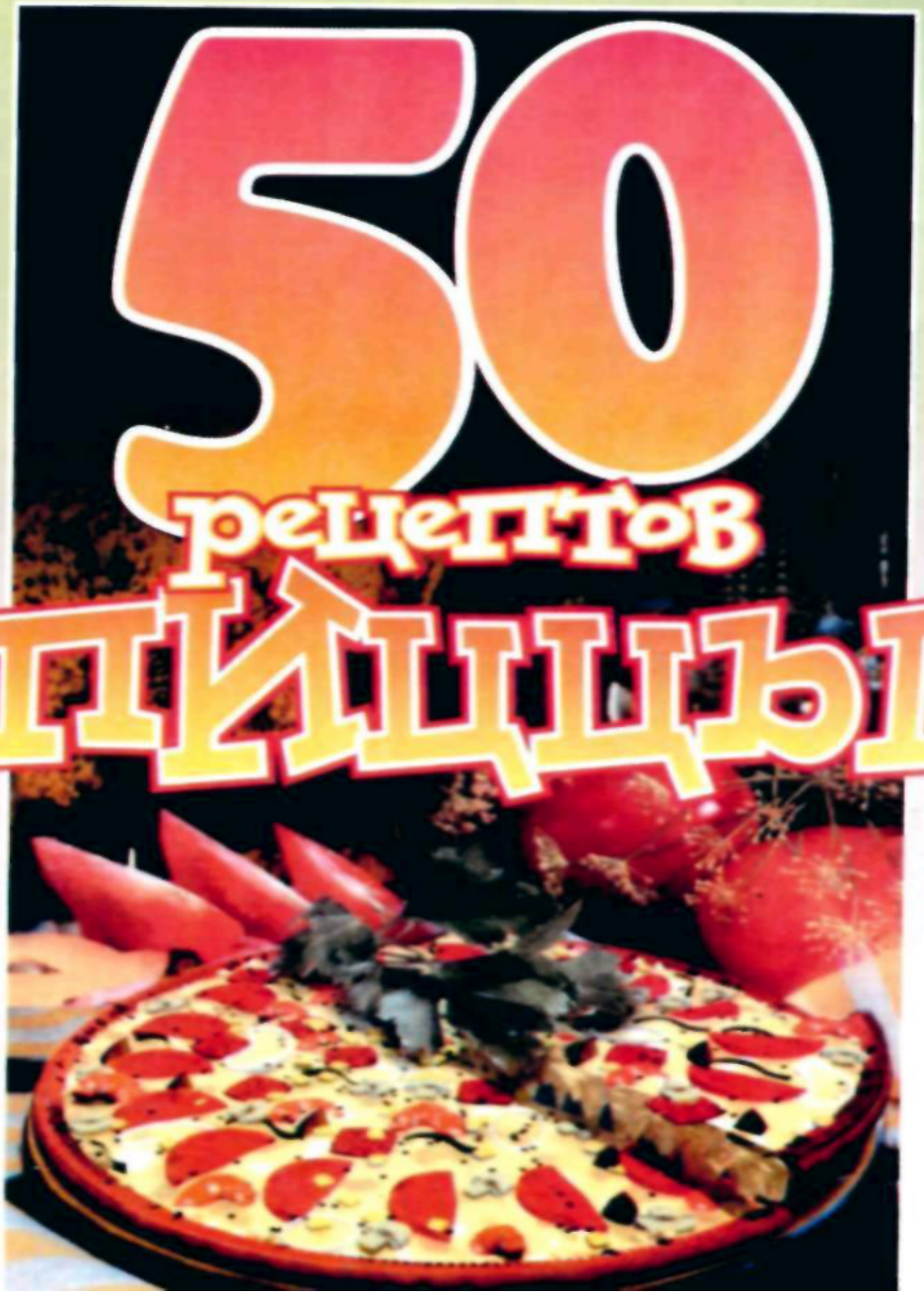
50 рецептов пиццы



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Национальная кухня Италии — одна из древних и популярных в Европе. Мировую славу современной итальянской кухне принесла пицца, рецепты которой представлены в данной книге.

Издание предназначено для широкого круга читателей, может служить практическим пособием для домашних хозяек и кулинаров-профессионалов.

- 50 рецептов пиццы
  - ПРЕДИСЛОВИЕ
  - 1.Пицца с бараниной и помидорами
  - 2.Пицца с отварной говядиной
  - 3.Пицца с вареной корейкой
  - 4.Пицца под итальянской глазурью
  - 5. Пицца-торт
  - 6.Пицца с беконом и цветной капустой
  - 7.Королевская пицца
  - 8.Пицца «Каприччиоза»
  - 9.Пицца с ветчиной
  - 10. Пицца с салями
  - 11. Пицца «Калцоне»
  - 12.Пицца «Тарантелла»
  - 13.Пицца по-деревенски
  - 14. Пицца с сосисками и помидорами
  - 15.Пицца с индейкой
  - 16.Пицца «Тоскана»
  - 17.Пицца с курицей и майонезом
  - 18.Пицца с курицей и сыром
  - 19.Пицца с куриной печенкой
  - 20. Пицца сицилийская
  - 21. Пицца с тунцом и маслинами
  - 22.Пицца неаполитанская
  - 23.Пицца калабрийская
  - 24.Пицца с копченой рыбой
  - 25.Пицца с тунцом и помидорами
  - 26. Пицца с сельдью и стручковой фасолью
  - 27. Пицца со свежими грибами
  - 28.Пицца с шампиньонами и сыром
  - 29.Пицца с четырьмя сортами сыра
  - 30.Пицца с сыром
  - 31.Пицца с сырным кремом

- 32.Пицца с домашним сыром
- 33.Пицца с творогом
- 34.Пицца с творогом и помидорами
- 35.Пицца с брынзой
- 36.Пицца с брынзой и оливками
- 37.Пицца «Маргерита»
- 38.Пицца из Ниццы
- 39.Пицца с «бычьим глазом»
- 40. Крестьянская пицца
- 41. Овощная пицца
- 42.Картофельная пицца
- 43.Пицца с луком и сыром
- 44.Пицца с цветной капустой
- 45.Пицца с помидорами и сыром
- 46.Пицца с зеленью и сладким перцем
- 47.Пицца вегетарианская с рисом
- 48.Яблочная пицца
- 49.Пицца «Фруктовое ассорти»
- 50. Пицца клафути с киви

50 рецептов пиццы

ПРЕДИСЛОВИЕ

Итальянская кухня — это сочетание богатой фантазии, ярких цветов и вкусов. Она полностью отвечает нынешним представлениям о здоровом питании, отдавая предпочтение продуктам, придающим энергию, — оливковому маслу, изобилию фруктов и овощей.

Оливковое масло — один из наиболее важных ингредиентов итальянской кухни, и хотя это может показаться дорогим удовольствием, лучшее всего использовать самое качественное масло. В большинстве блюд этого масла добавляют совсем немного, чтобы придать еде особый вкус. Чистейшее оливковое масло, которое получается при холодном способе выжимки оливок, отлично подходит для салатов и макарон, а обычное годится для приготовления любой пищи.

Овощи играют главную роль в итальянской кухне, среди них очень популярны кабачки-цуккини, баклажаны, брокколи, перец, шпинат и помидоры. Излюбленные ингредиенты итальянских блюд — чеснок, мускатный орех и каперсы; оливки и орехи придают восхитительный привкус многим кушаньям. Сыр в небольших количествах присутствует в качестве составной части множества блюд.

Одним из красочных блюд итальянской кухни является пицца.

Родиной пиццы считается Неаполь, оттуда она постепенно распространилась по Италии, а со временем получила известность и во всей Европе.

Первоначально пицца считалась едой бедняков; это было блюдо, приготовленное из теста, которое сверху покрывали слоем томатов, посыпали орегано (майораном) и поливали растительным маслом. Иногда на лепешку клали немного сыра.

Пицца - это своеобразный открытый пирог со сложной начинкой из нескольких компонентов. Выпекается либо в виде лепешек, либо на прямоугольном противне, а также в круглой форме для выпечки.

Хотя для пиццы в основном используют дрожжевое тесто, которому нужно время, чтобы подойти, ее тем не менее можно приготовить из пресного и слоеного теста. Последние, кстати, лучше сохраняются, а слоеное тесто сегодня вообще легче, да и лучше, купить в магазине, поскольку не имея навыков в его приготовлении, в домашних условиях оно получается при выпечке менее пышным.

Вкусовые качества пиццы зависят от начинки. Чаще всего используют сыр, ветчину, сосиски, сардельки, копчености, помидоры, сладкий болгарский перец, небольшие кабачки, баклажаны. Употребляются также рыба, грибы (шампиньоны), лук, стручки молодой зеленой фасоли, свежая морковь, нарезанная узкими длинными (3-4 см) брусочками, сваренные вкрутую яйца, маслины, оливки, майонез, томат-паста.

Для ароматизации используют, как правило, майоран (в сухом виде — орегано) или провансальские травы, а также зелень укропа, петрушки и сельдерея.

Существует множество способов, чтобы придать пицце более утонченный вкус. Нет необходимости строго следовать классическим рецептам. Полагаясь на свой вкус и фантазию, можно изобретать самые различные начинки для пиццы, дополняя меню новыми вкусными и сытными блюдами.

Важным достоинством пиццы является то, что на ее изготовление не требуется больших затрат труда и времени. Это, можно сказать, экспресс-блюдо.

Пиццу охотно едят и взрослые и дети. Ее подают и к завтраку, и к обеду, и к ужину, к кофе или чаю.

Как и пирог, пиццу удобно взять в дорогу, в лес, на рыбалку. Кстати, успех пикника в значительной мере зависит от вкуса и художественного оформления этого кушанья. Из предлагаемых рецептов выберете свою, самую вкусную пиццу!

1.Пицца с бараниной и помидорами

Для теста: 200 г муки, 20 г сахара, 135 г сливочного масла, 1 яйцо.

Для начинки: 250 г риса, 1 луковица, 250 г постной баранины, 200 г сыра, 1 яйцо, 3 зубчика чеснока, 5 помидоров, молотый черный перец, соль по вкусу.

Замесить слоеное тесто, поместить на полчаса на холод. Затем раскатать и выложить на противень. Предварительно отварить рис. Баранину порезать соломкой, а лук -кольцами. Мелко порубить чеснок и яйцо. Смешать все компоненты, посолить и поперчить по вкусу, выложить на тесто. Помидоры очистить от кожуры и размять. Покрыть начинку полученной томатной пастой. Натереть сыр на терке. Запекать в горячей духовке 30 мин.

2.Пицца с отварной говядиной

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 0,5 стакана молока, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 500 г постной отварной говядины, 4 маринованных огурца, 1 стручок сладкого перца, 1 сваренное вкрутую яйцо, 0,5 ст. ложки винного уксуса, 4 ст. ложки майонеза.

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать и выложить на смазанный маслом противень. Нарезать говядину соломкой и уложить на тесто. Огурцы порезать соломкой, перец - полукольцами, помидоры - дольками. Мелко порубить лук. Смешать овощи и приправить уксусом. Выложить овощную смесь на мясо. Смазать майонезом. Украсить сверху дольками яйца. Запекать в горячей духовке 20 мин.

3.Пицца с вареной корейкой

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла. Для начинки: 200 г вареной корейки и коричневый соус.

Для соуса: 2 ст. ложки жира, 2 ст. ложки муки, 0,5 л бульона, 1-2 ч. ложки сливочного масла (1-2 ст. ложки сливок или сметаны), фруктовое пюре, перец и соль по вкусу.

Для приготовления соуса жир прогреть, подрумянить в нем муку. В качестве жидкости можно использовать бульон из кубиков. Варить 6-8 мин. Затем приправить сливочным маслом, при желании добавить сметану или сливки. Фруктовое пюре добавить в соус за несколько минут до конца варки. Соус заправить сахаром. Дать остыть.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и выложить на смазанный маслом противень. Корейку порезать тонкими полосками или кружочками, выложить в блюдо и залить половиной соуса. Дать постоять 5 мин, выложить на приготовленное тесто и залить оставшимся соусом.

4.Пицца под итальянской глазурью

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 300 г мясных копченостей (карбонат, бекон, корейка, шейка, копченое куриное мясо), чернослив, оливковое масло, итальянская глазурь.

Для итальянской глазури: 5-6 мясистых помидоров, 5 зубчиков чеснока, 1 луковица, 125 г оливкового масла, 50 г сахара, пудра карри по вкусу.

Для приготовления глазури чеснок и лук мелко нарезать. Помидоры бланшировать, снять кожицу и мелко порезать. Масло и помидоры поставить на слабый огонь. Сахар развести в 1 ст. ложке воды и смешать с помидорами. Добавить измельченную смесь чеснока и лука и опять хорошо прогреть. Добавить в смесь порошок карри. Остудить и дать настояться.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и выложить на противень, смазанный оливковым маслом. Тесто снова сбрызнуть маслом. Копчености мелко нарезать, уложить на приготовленное тес-то. Чернослив обдать кипятком, нарезать и уложить поверх копченостей. Поставить в духовку на 30 мин. Достать, залить глазурью и допекать еще 10 мин.

5. Пицца-торт

Для теста: 2 стакана муки, 0,7 стакана молока, 0,35 стакана растительного масла, 1 ст. ложка разрыхлителя либо 1 ч. ложа (без верха) пищевой соды, погашенной уксусом.

Для начинки: 500 г твердого тертого сыра, 1 большая или 2 средней величины луковицы, немного икорного масла, 200 г томатной пасты, 150-200 г нежирных копченостей, 2-3 сваренных вкрутую яйца, 150-200 г шампиньонов, 1 ст. ложка сливочного масла либо сливочного маргарина, щепотка базилика камфарного.

Для украшения: зелень петрушки, 1 помидор, шпроты и т. п.

Молоко, растительное масло тщательно соединить (взбить миксером), добавить муку, разрыхлитель, соль. Замесить тесто (оно должно быть такой же консистенции, как песочное). Большую форму для выпечки тортов смазать растительным маслом, покрыть ее дно и бока тестом. Ровным слоем выкладывать начинки в следующем порядке:

слой - четвертая часть тертого твердого сыра;

слой - лук, нарезанный тонкими кружочками;

слой - икорное масло (если есть);

слой - насыпать базилик камфарный;

слой - полпорции томатной пасты;

слой - тонкие ломтики копченостей;

слой - четверть нормы тертого твердого сыра;

слой - сваренные вкрутую яйца, нарезанные кружочками, слегка посоленные и посыпанные перцем;

слой - шампиньоны (стушенные предварительно в 1 ст. ложке сливочного масла);

слой - оставшаяся томатная паста;

слой - оставшийся твердый сыр;

слой - внешнее оформление: куски помидора, мелкие кусочки консервированной рыбы в томатном соусе, смоченные в растительном масле маленькие шампиньоны и веточки зелени петрушки.

Прикрыть (например, алюминиевой фольгой) и выпекать в хорошо нагретой духовке 30 мин. Такую пиццу можно приготовить заранее (например, до прихода гостей), сохраняя в холодильнике несколько часов, а затем выпекать перед подачей к столу.

6.Пицца с беконом и цветной капустой

Для теста: 250 г муки, 0,5 стакана сметаны, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 200 г бекона, 600 г нежирного творога, 300 г цветной капусты, 2 яйца, 2 моркови, 1 луковица, перец и соль по вкусу.

Приготовить слоеное тесто, раскатать и выложить в форму для выпечки, смазанную жиром. Бекон порезать кубиками и выложить на тесто. Морковь и лук порезать кружочками, смешать и добавить цветную капусту. Посолить и поперчить по вкусу. Выложить слоем на бекон. Творог смешать с яйцами и покрыть этой смесью поверхность пиццы. Поместить в горячую духовку и запекать 25–30 мин.

7.Королевская пицца

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла. Для начинки: 500 г помидоров, 200 г вареной ветчины, 2 ст. ложки оливкового масла, 100 г тертого сыра "Эдамер", 12 оливок, перец и соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и выложить на смазанный маслом противень. Помидоры очистить от кожицы и нарезать кружочками. Нарезать тонкими полосками ветчину. Уложить на тесто слоями помидоры и ветчину. Сверху можно покрыть оливками. Посыпать перцем и натертым сыром. Выпекать в духовке в течение 35 мин.

8.Пицца «Каприччиоза»

Для теста: 250 г муки, 20 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 300 г очищенных помидоров, 400 г ветчины, нарезанной тонкими ломтиками, 4 тонких ломтика швейцарского сыра, 300 г шампиньонов, 1 зубок чеснока, 1 стакан белого вина, 1 ст. ложка растительного масла, соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и выложить на смазанный маслом противень. К нарезанным шампиньонам добавить 1 ст. ложку растительного масла, зубок чеснока, стакан белого вина и варить 15 мин. Посолить. Тесто смазать маслом и покрыть нарезанными помидорами, кусочками ветчины, грибами и ломтиками сыра. Поставить в разогретую духовку и выпекать 20 мин.

9.Пицца с ветчиной

Для теста: 200 г муки, 10 г дрожжей, 0,5 стакана молока, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли,1 ст. ложка растительного масла.

Для начинки: 2 корешка укропа, 200 мл овощного бульона, 6 ст. ложек мелко порезанного зеленого лука, 300 г жирной сметаны. 4 ст. ложки тертого сыра, 5-6 мелких помидоров, 200 г вареной ветчины, молотый черный перец и соль по вкусу.

Замесить дрожжевое тесто на опаре, дать подойти, еще раз тщательно вымесить, раскатать в слой толщиной 5 мм и выложить на смазанный маслом противень. Корешки укропа тщательно промыть, очистить и порезать небольшими ломтиками. Отварить в овощном бульоне. Смешать лук, сметану и тертый сыр. Приправить солью и перцем по вкусу. Смазать тесто сметанной смесью, посыпать мелко нарезанной ветчиной. Сверху выложить помидоры и корешки укропа. Поместить в горячую духовку на 20 мин.

10. Пицца с салями

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли,

3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 100 г швейцарского сыра, 8 маслин, 200 г шампиньонов, 2 помидора, 200 г салями с чесноком, 200 г тертого сыра «Эдамер», 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки растительного масла, орегано и соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и уложить на смазанный маслом противень. Сбрызнуть тесто маслом. Нарезать ломтиками сыр. Маслины без косточек разрезать пополам. Очистить и нарезать грибы, обжарить в небольшом количестве сливочного масла. Нарезать кружочками помидоры и салями. Покрыть тесто сыром, в середину положить маслины, вокруг расположить остальные компоненты начинки. Посыпать солью и орегано, потом натертым сыром и поставить в разогретую духовку на 15 мин.

11. Пицца «Калцоне»

Для теста: 200 г муки, 10 г дрожжей, 0,5 стакана молока, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 1 ст. ложка растительного масла.

Для начинки: 200 г салями, 300 г твердого сыра, 100 г мягкого сыра, 2 ст. ложки майорана, 4 яйца, 4 ст. ложки тертого швейцарского сыра, 5 ст. ложек оливкового масла, 4 ст. ложки протертых помидоров, 1 ст. ложка травяной смеси, молотый черный перец и соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто на опаре в двойном количестве. Раскатать 4 одинаковых круга. Твердый сыр натереть на терке, затем перемешать с майораном и яйцами. Добавить соль и перец по вкусу. Мягкий сыр и салями порезать кубиками, смешать с 2 ст. ложками швейцарского сыра и добавить к сырной массе. Смазать противень и выложить круги из теста. Смазать тесто маслом. Начинку разделить на 4 части и выложить каждую на одну половину круга. Накрыть сверху второй половиной. Края теста плотно скрепить. Сверху смазать пиццу остатками масла и выложить протертые помидоры. Посыпать травами. Поместить в горячую духовку и запекать 20 мин.

12.Пицца «Тарантелла»

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 18 колбасок или сосисок в соку, 200 г отварного, мелко нарубленного мяса, томатное пюре, 100 г натертого швейцарского сыра, 3 ст. ложки оливкового масла, 100 г маслин (по вкусу).

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и выложить на смазанный маслом противень. Сбрызнуть тесто маслом. Сверху положить мясо, намазать томатное пюре, равномерно распределить колбаски и маслины и посыпать сыром. Сбрызнуть маслом и выпекать в духовке.

13.Пицца по-деревенски

Для теста: 300 г картофеля, 300 г муки, 50 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 яйцо, 20 г дрожжей, 0,5 стакана молока, перец и соль по вкусу.

Для начинки: 50 г вареной колбасы, 50 г ветчины, 3 плавленых сырка, 50 г сыра, 3 ст. ложки тертого сыра, 2 яйца, 1 стакан молока, перец и соль по вкусу.

Отварить картофель в кожуре, очистить его, размять на столе или доске, тщательно перемешать с мукой. В центре сделать лунку, влить яйцо, распущенное сливочное масло или маргарин, посыпать тертым сыром, солью, перцем, влить дрожжи, разбавленные теплым молоком. Замесить нежное тесто, покрыть его полотенцем и поставить в теплое место на 2 ч. Затем раскатать и положить на сковороду диаметром 24-26 см, высотой 5 см, смазанную сливочным маслом, таким образом, чтобы покрыть дно и стенки сковороды.

В миску положить мелко нарезанные колбасу, ветчину, сырки, сыр, тертый сыр, залить яйцами и молоком, посолить, поперчить и хорошо взбить. Начинку выложить на тесто, закрыть его по краям, поставить в горячую духовку на 40-50 мин. Подавать в горячем виде.

14. Пицца с сосисками и помидорами

Для теста: 250 г муки, 50 г сливочного масла или маргарина, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 500 г сосисок, 1 луковица, 450 г очищенных помидоров, 1 долька чеснока, сливочное масло, зелень петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Перемешать мелко нарезанные сосиски, лук и зелень петрушки. Смесь выложить слоем толщиной 2 см в глиняную миску, натертую долькой чеснока и смазанную сливочным маслом, и поставить без крышки в горячую духовку на 20-25 мин.

На столе просеять горкой муку, сделать лунку, положить подготовленные дрожжи, соль, тщательно перемешать, добавить маленькие кусочки сливочного масла или маргарина, теплое молоко, поставить в теплое место на 2 ч. Раскатать круг толщиной 2 см.

Из духовки вынуть миску со смесью, сверху положить мелко нарезанные помидоры, заправленные солью и черным молотым перцем, на помидоры уложить круг из теста, прижать тесто по краям. Смазать распущенным сливочным маслом и поставить в очень горячую духовку на 15-20 мин.

15.Пицца с индейкой

Для теста: 200 г муки, 10 г дрожжей, 0,5 стакана молока, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 1 ст. ложка растительного масла.

Для начинки: 600 г протертых помидоров, 1 ст. ложка майорана, 1 стручок сладкого перца, по 1 банке консервированной красной фасоли и кукурузы, 100 г овечьего сыра, 600 г грудки индейки, 1 ст. ложка растительного масла, 50 г тертого сыра «Честер».

Замесить дрожжевое тесто на опаре, раскатать в слой толщиной 5 мм и выложить на противень. Смешать протертые помидоры со специями, добавить немного масла и подогреть на сковороде. Порезать сладкий перец и перемешать с фасолью и кукурузой. Добавить порезанный кубиками овечий сыр. Мясо индейки мелко нарезать и обжарить в масле, посолить. Выложить на тесто томаты, затем мясо и овощи. Посыпать тертым сыром и поместить в духовку на 20 мин.

16.Пицца «Тоскана»

Для теста: 250 г муки, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, соль.

Для начинки: 400 г обжаренного филе индейки, 2 грейпфрута, 3 моркови, 200 г кабачка, 1 стакан сметаны, перец и соль по вкусу.

Замесить слоеное тесто, раскатать и выложить на смазанный жиром противень. Мясо индейки мелко нарезать и выложить равномерным слоем на тесто. Приправить специями. Грейпфруты очистить, удалить кожицу и слегка отжать сок. Слоем мякоти покрыть мясо индейки. Сверху посыпать тертой морковью, затем кабачком. Залить блюдо сметаной, поместить в духовку и запекать 20-25 мин.

17.Пицца с курицей и майонезом

Для теста: 200 г муки, 10 г дрожжей, 0,5 стакана молока, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 1 отварной цыпленок, 3-4 спелых помидора, 6 ст. ложек майонеза, 2-3 зубчика чеснока, 1 стручок сладкого перца, 2 небольшие моркови, 0,5 луковицы, 50 г сливочного масла, зелень укропа и петрушки по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто из указанного количества продуктов и раскатать в круг диаметром 50 см. Мелко порубить лук и морковь и обжарить до готовности. Равномерно выложить на тесто. Мякоть цыпленка отделить от костей и порезать. Выложить следующим слоем на пиццу, а затем крупно порезать помидоры и сладкий перец. Смешать майонез и измельченный чеснок и смазать им пиццу. Поместить в горячую духовку на 20 мин. Готовую пиццу украсить сверху рубленой зеленью.

18.Пицца с курицей и сыром

Для теста: 200 г муки, 10 г дрожжей, 0,5 стакана молока, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли. Для начинки: 1 отварной цыпленок, 4 сваренных вкрутую яйца, 3 картофелин,, 2 моркови, 2-3 несладких яблока, 100 г сыра, 2 ст. ложки оливкового масла.

Приготовить дрожжевое тесто в указанной пропорции и выложить на противень, смазанный жиром. Курицу нарезать, разделить на 3 равные порции. Картофель и морковь очистить и нарезать кружочками толщиной 3-5 мм. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, мелко порезать. Треть курицы выложить тонким слоем на тесто, сверху выложить порезанные яйца, затем - картофель и морковь, снова порцию курицы, яблоки, последнюю порцию курицы. Все посыпать тертым сыром, полить оливковым маслом. Противень с пиццей поместить в горячую духовку и выпекать 25-30 мин.

19.Пицца с куриной печенкой

Для теста: 200 г муки, 10 г дрожжей, 0,5 стакана молока, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 1 ст. ложка растительного масла.

Для начинки: 300 г куриной печенки, 2 помидора, 3 ст. ложки маслин, 2 луковицы, 4 ст. ложки майонеза, перец и соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто и выложить на смазанный жиром противень. Нарезать печенку небольшими кусочками, а лук - кольцами, смешать и добавить половину маслин. Выложить на тесто. Помидоры очистить от кожуры и размять, заправить по вкусу солью и перцем. Выложить томатное пюре на печенку. Смазать сверху майонезом и украсить оставшимися маслинами. Запекать в духовке 20-25 мин.

20. Пицца сицилийская

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 6 анчоусов в масле, репчатый лук, томатная паста, 3 помидора, 100 г тертого сыра «Эдамер», 50 мл оливкового масла, соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и уложить на круглый противень, смазанный маслом. Сделать в тесте углубления, в которые поместить анчоусы. Верх смазать томатной пастой, посыпать мелко нарезанным луком, покрыть ломтиками помидоров, посолить, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и поместить в духовку на 30 мин.

21. Пицца с тунцом и маслинами

Для теста: 200 г муки, 10 г дрожжей, 0,5 стакана молока, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли,1 ст. ложка растительного масла.

Для начинки: 4 зубчика чеснока, 4 луковицы, 1 кг помидоров, 2 ст. ложки тертого швейцарского сыра, 300 г мяса тунца в растительном масле, 32 маслин, 300 г тертого сыра, перец и соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто на опаре и выложить на противень, смазанный жиром. Чеснок очистить и мелко порубить. Тщательно смешать с кусочками помидоров и швейцарским сыром. Посолить и поперчить по вкусу. Мясо тунца поместить в сито, дать стечь жидкости и разделить на мелкие кусочки. Выложить на тесто протертые помидоры. Сверху разложить кольца лука, маслины и кусочки тунца. Посыпать тертым сыром. Поместить в горячую духовку и запекать 20 мин.

22.Пицца неаполитанская

Для теста: 300 г муки, 15 г дрожжей, 0,5 стакана молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 300 г томатного пюре (свежие либо мороженные томаты ошпарить кипятком, снять кожуру, подлить 2-3 ст. ложки воды, тушить, пока не загустеет, затем протереть через сито, 150 г плавленого сыра, немного растительного масла, 150 г филе свежей рыбы (можно заменить вымоченной сельдью, нарезанной полосками), тимьян, соль по вкусу.

Из муки, дрожжей, воды и соли приготовить тесто. Поставить в теплое место на 1 ч. Затем опять вымесить, добавив желток. Затем раскатать тесто в пласт толщиной 1 см и выложить на противень либо в форму для выпечки тортов, смазанную предварительно растительным маслом, приподнимая вверх тесто по краям. Поставить в теплое место на 30 мин. Выложить пюре из томатов, уложить ломтики сыра и рыбное или селедочное филе, сбрызнуть растительным маслом, посыпать тимьяном. Запекать в хорошо нагретой духовке 30-40 мин.

23.Пицца калабрийская

Для теста: 300 г муки, 15 г дрожжей, 0,5 стакана молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 50 г свиного жира, перец по вкусу.

Для начинки: 500 г помидоров, 1 долька чеснока, 4 ст. ложки растительного масла, 150 г любой консервированной в собственном соку рыбы, 150 г филе свежей рыбы либо вымоченное филе сельди, соль, базилик камфарный.

Из муки, дрожжей, воды и соли приготовить тесто. Поставить в теплое место на 1 ч. Затем опять вымесить, добавляя свиной жир, желток и щепотку перца. Отложить третью часть, а две трети раскатать в слой толщиной 1,5-2 см и выложить в форму для выпечки торта, смазанную предварительно растительным маслом, приподнимая тесто на краях формы на 2-3 см. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожуру и потушить в растительном масле с мелко порубленным чесноком и базиликом до получения густой массы. Остудить, добавить измельченную рыбу из консервов и филе свежей рыбы либо сельди. Перемешать, выложить на тесто. Оставшуюся часть теста раскатать тонким слоем, положить сверху на начинку, тщательно слепить края. Верх смазать белком, запекать 30-40 мин в хорошо прогретой духовке.

24.Пицца с копченой рыбой

Для теста: 280 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 3 яйца, 0,5 стакана молока, соль.

Для начинки: 2 ст. ложки сметаны, 250 г копченой рыбы, 2-3 кислых яблока, 1 луковица, 50 г сыра, специи.

Подогреть молоко и растворить в нем дрожжи, Добавить муку, яйца, сахар. Тщательно вымесить, чтобы не было комков. Добавить слегка подогретое масло и еще раз перемешать. Дать тесту подойти, а за это время приготовить начинку. Рыбу очистить от костей и нарезать небольшими кусочками. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать кольцами толщиной 0,5 см. Луковицу мелко нарезать и слегка подрумянить на сливочном масле. Сыр натереть на терке. Равномерно слоями по всей поверхности выложить начинку в такой последовательности: лук, рыба. Затем смазать все сметаной, разложить в один слой ломтики яблока, приправить сухими специями. Посыпать пиццу тертым сыром. Поместить противень в нагретую духовку, запекать 20-25 мин.

25.Пицца с тунцом и помидорами

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 0,5 стакана молока, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 4 крупных помидора, 1 банка (185 г) тунца в масле, 2 ст. ложки маслин, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 стручка сладкого перца, 3 ст. ложки майонеза, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.

Замесить дрожжевое тесто и выложить на противень, чуть загнув края. Измельчить рыбу и равномерно выложить на тесто. Сверху - порезанные мелкими дольками помидоры. Сладкий перец очистить от семян и порезать полукольцами, посыпать пиццу, украсить маслинами и рубленой зеленью петрушки. Полить маслом, смазать майонезом. Поместить в горячую духовку на 15-20 мин.

26. Пицца с сельдью и стручковой фасолью

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 0,5 стакана молока, соль.

Для начинки: 600 г стручковой фасоли, 4 картофелины, 2 луковицы, 8 кусочков филе малосольной сельди, 4 ст. ложки майонеза.

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать и выложить на противень. Картофель очистить, нарезать кружочками толщиной 5 мм и выложить слоем на тесто. Мелко порезать сельдь и лук и выложить вторым слоем начинки. Фасоль предварительно обработать кипятком, подсушить и выложить на пиццу. Смазать все майонезом и запекать 20-25 мин.

27. Пицца со свежими грибами

Для теста: 250 г муки, 0,5 стакана сметаны, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 50 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 600 г свежих грибов, 1 пучок зеленого лука, 4 сваренных вкрутую яйца, 100 г. тертого сыра, 5 ст. ложек растительного масла.

Порубить предварительно охлажденное масло, смешать с мукой, добавить яйца. Тщательно размешивая, постепенно добавить сметану. Раскатать и положить в форму. Грибы очистить, тщательно помыть и нарезать. Обжарить на растительном масле. Лук и яйца порубить и смешать с грибами, выложить в форму и посыпать тертым сыром. Запекать 25-30 мин в горячей духовке.

28.Пицца с шампиньонами и сыром

Для теста: 200 г муки, 60 г сливочного масла, 3 ст. ложки растительного масла, 0,5 стакана молока, соль.

Для начинки: 2 луковицы, 1 ст. ложка растительного масла, 400 г свежих шампиньонов, 125 г сыра, черный молотый перец.

Замесить слоеное тесто и раскатать его слоем 5-7 мм по размеру противня. Выложить тесто на противень и слегка загнуть края. Лук мелко порубить, обжарить на масле и выложить на тесто. Шампиньоны промыть, разрезать пополам и выложить следующим слоем начинки. Сыр натереть на терке и посыпать пиццу, поперчить. Запекать в духовке 25 мин.

29.Пицца с четырьмя сортами сыра

Для теста: 250 г муки, 25 г, дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: сыр (можно использовать любые сорта сыра, нередко предпочтение отдается таким сортам, как «Гауда», «Тильзитер», «Эдамер», «Домашний»), растительное масло.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и выложить на противень, смазанный маслом. Сыр нарезать полосками и равномерно распределить на лепешке. Сбрызнуть маслом и на 15 мин поместить в духовку.

30.Пицца с сыром

Для теста: 150 г муки, 50 сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 0,5 стакана молока, соль.

Для начинки: 150 г швейцарского сыра, 3 яйца, 0,5 стакана молока, черный молотый перец и соль по вкусу.

Приготовить нежное тесто, раскатать его в форме листа, положить на сковороду, смазанную жиром, закрыв дно и стенки. Покрыть сыром, нарезанным ломтиками, яйцами, взбитыми с солью, перцем и молоком. Загнуть по краям, поставить в духовку с умеренной температурой на 30 мин до образования золотистой корочки.

31.Пицца с сырным кремом

Для теста: 200 г муки, 10 г дрожжей, 0,5 стакана теплой воды, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 1 ст. ложка растительного масла.

Для начинки: 1 стакан густых сливок, 2 яйца, 150 г сыра, 1 ч. ложка горчицы, молотый красный перец, тертый мускатный орех, зелень петрушки.

Приготовить дрожжевое тесто на опаре и выложить на смазанный жиром противень. Сыр натереть на мелкой терке. Сливки смешать с яйцами, тщательно взбить, постепенно добавляя сыр и специи. Полученный сыр выложить на тесто. Запекать в духовке 20 мин. Готовую пиццу украсить рубленой зеленью петрушки.

32.Пицца с домашним сыром

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 300 г творога, 25 г сливочного масла, 1 стакан молока, 3 яйца, зеленый лук, зелень укропа, петрушки по вкусу.

Мелко нарезать лук, укроп и петрушку. Из сливочного масла и муки приготовить подливку, разбавить молоком, снять с огня, добавить яйца, творог, лук, укроп и петрушку. Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и выложить на противень, а в середину поместить слой сырной массы и на 20 мин поставить в духовку.

33.Пицца с творогом

Для теста: 400 г муки, 100 г сливочного масла, 1 яичный желток, 1 стакан белого вина, соль, 1 пакетик дрожжевого порошка.

Для начинки: 300 г творога, 100 г ветчины, 100 г сыра, 100 г плавленого сыра, мускатный орех, перец и соль по вкусу.

Творог положить в посуду, добавить натертый сыр нескольких сортов, нарезанную кубиками ветчину, бросить щепотку перца. Все хорошо размешать, разбавить немного молоком, посолить, положить мускатный орех.

Насыпать холмиком муку, в углубление положить размягченное сливочное масло, яичный желток, влить вино, добавить соль и дрожжевой порошок, размешать и несколько минут вымешивать тесто, пока оно не станет гладким и однородным. Замешенное тесто разделить на две части.

Раскатать две лепешки. Одну уложить в форму и загнуть высоко края. Положить на нее творожную начинку и покрыть сверху второй лепешкой. Края теста соединить. Проткнуть верх вилкой, смазать желтком, чуть разбавленным водой, и выпекать в жарком духовом шкафу в течение 40 мин.

34.Пицца с творогом и помидорами

Для теста: 250 г муки, 125 г сливочного масла, 1 яйцо, 2-3 ст. ложки молока, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 150 г жирного творога, 4 спелых помидора, 250 г тертого сыра, 3 яйца, молотый черный перец, зелень петрушки.

Масло предварительно охладить, замесить слоеное тесто и поместить в холодильник на 2-3 ч. Раскатать и выложить в форму с невысокими краями. Творог смешать с яйцами и выложить в форму. Помидоры нарезать кружочками толщиной 1-1,5 см. Выложить в один слой творог. Посыпать сыром, зеленью, поперчить и запекать в духовке 30-35 мин.

35.Пицца с брынзой

Для теста: 250 г муки, 125 г сливочного масла, 1 яйцо, 2-3 ст. ложки молока, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 750 г помидоров, 300 г брынзы, 200 г репчатого лука, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, соль, душистый перец, 1 ч. ложка рубленой зелени.

Замесить нетугое слоеное тесто, поместить в холодильник на 2-3 ч. Раскатать в тонкий слой, выложить на смазанный жиром противень. Помидоры нарезать кружками толщиной 1-2 см. Брынзу - небольшими кубиками. Лук порезать кольцами и пассировать на сливочном масле. Выложить на тесто чередующимися слоями брынзу, помидоры и лук так, чтобы верхний слой был из помидоров. Каждый слой солить и перчить по вкусу. Запекать в горячей духовке 25 мин. Готовую пиццу посыпать зеленью.

36.Пицца с брынзой и оливками

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 0,5 стакана молока, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 2 стручка сладкого перца, 4 помидора, 1 пучок петрушки, 1 маринованный огурец, 1 луковица, 150 г брынзы, 10 оливок, 0,5 стакана сметаны, молотый перец и соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто и выложить на противень. Помидоры нарезать дольками, перец и лук - полукольцами. Смешать овощи, добавить нарезанный соломкой маринованный огурец. Овощную смесь выложить на тесто, сверху выложить равномерным слоем нарезанную кубиками брынзу. Украсить оливками и залить сметаной. Запекать в духовке 20 мин.

37.Пицца «Маргерита»

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 300 г очищенных помидоров, 5 тонких ломтиков швейцарского сыра, 2 луковицы, щепотка орегано, 3 ст. ложки оливкового масла, соль.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и из готового теста сформировать шарики и раскатать из них круглые лепешки. Каждую лепешку смазать маслом, положить слой мелко нарезанных очищенных помидоров, посолить. Сверху покрыть нарезанным кольцами луком и ломтиками сыра. Сбрызнуть маслом, посыпать орегано и поставить в духовку на 20 мин.

38.Пицца из Ниццы

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 1 кг помидоров, 2 зубка чеснока, 1 луковица, 1 стручок зеленого или красного перца, 4 ст. ложки оливкового масла, 150 г маслин, 150 г сыра «Эдамер», тимьян, лавровый лист, перец и соль по вкусу.

Очистить помидоры, освободить от семян стручок перца, то и другое мелко нарезать, порубить лук и чеснок и все вместе потушить в масле. Добавить тимьян, лавровый лист, соль, перец и тушить еще 30 мин.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и выложить на противень.

Когда соус загустеет, вынуть из него тимьян и лавровый лист и густо намазать им верх лепешки, посыпать мелко нарезанным сыром, сверху расположить маслины и запекать в духовке в течение 30 мин.

39.Пицца с «бычьим глазом»

Для теста: 250 г муки, 0,5 стакана сметаны, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина.

Для начинки: 300 г очищенных помидоров, яйца (по 1 яйцу на порционный кусок), тонкие ломтики сыра «Эдамер», растительное масло, соль по вкусу.

Приготовить пресное тесто, раскатать и разрезать на куски в виде треугольников. Смазать их маслом, покрыть ломтиками помидоров и сыра, в середину каждого куска разбить по яйцу, сбрызнуть маслом и посолить. Смазать противень маслом, уложить на него куски в форме круга и около 20 мин запекать в духовке.

40. Крестьянская пицца

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 80 г сала, 2 луковицы, томатное пюре, 100 г швейцарского сыра, 12 маслин, 2 яйца, 1 стакан молока, 1 стакан воды, 2 ст. ложки оливкового масла, перец и соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и выложить на противень. Нарезать лук и обжарить в масле вместе с мелко нарезанными кусочками сала. Влить стакан воды и потушить 10 мин. Добавить томатное пюре, посолить, поперчить и все вместе потушить еще 20 мин на слабом огне. Когда масса загустеет, намазать ее на терто. Половину сыра нарезать полосками, другую половину натереть на терке. На слой массы положить полоски сыра, между ними расположить маслины. Приготовить подливку из взбитых яиц и молока, посолить и покрыть ею верх пиццы, потом посыпать натертым сыром. Запекать в сильно разогретой духовке.

41. Овощная пицца

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 2 сладких красных перца, 3 крупных или 5 небольших помидоров, 2 средней величины луковицы, 1 баклажан, зелень петрушки и укропа, 3 зубчика чеснока, подсолнечное масло, майонез, перец и соль по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и выложить на смазанный маслом противень. Смазать тесто майонезом. Овощи нарезать тонкими кружочками. Баклажаны замочить в подсоленной воде на 10-15 мин для удаления горечи. Овощи выложить на тесто кругами поочередно: помидоры, лук, сладкий перец, баклажаны. Чеснок нарезать кружочками и уложить по всему блюду. Слегка посолить, поперчить и смазать майонезом, едва покрыв овощи. Запекать 30-40 мин. Готовую пиццу украсить зеленью петрушки и укропа.

42.Картофельная пицца

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 5-6 картофелин, 2 луковицы, 1 морковь, 2-3 зубчика чеснока, 1 яйцо, 3 ст. ложки майонеза, подсолнечное масло, перец и соль по вкусу.

Отварить картофель до готовности, остудить, порезать как для салата. Мелко нарезать лук, натереть морковь и спассеровать в подсолнечном масле. После добавить нарезанный картофель и чеснок, прогреть все до общей температуры вместе с луком и морковью.

Приготовить дрожжевое тесто, дать подойти, еще раз тщательно вымесить и выложить на смазанный маслом противень. Яйцо взбить и смазать дно пиццы, выложить готовую картофельную начинку. Смазать верх майонезом. Запекать 40 мин. Перед тем как поставить в духовку пиццу, можно ее посыпать картофельной приправой.

43.Пицца с луком и сыром

Для теста: 2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, сахар и соль по вкусу.

Для начинки: 5-7 небольших луковиц, лучше овальной формы, 2-3 красных помидора (сливовидной формы), 200 г сыра, зелень петрушки, соль по вкусу.

Замесить тесто, разделить его на три равные части. Каждую часть раскатать в виде тонкого кружка, положить на противень, поверхность теста смазать желтком, положить в центр кружок помидора, посолить, вокруг расположить в виде цветка овальные ломтики репчатого лука, слегка поджаренного с обеих сторон, затем «ожерелье» из кружков помидора и, наконец, по краю - «цепочку» из кубиков сыра. Часть сыра можно натереть на мелкой терке и посыпать им пиццу.

Можно приготовить пиццу и иначе. Все тесто раскатать в виде прямоугольника по размеру противня, поверхность смазать желтком, положить начинку, испечь. При подаче нарезать на куски и выложить их на блюдо.

44.Пицца с цветной капустой

Для теста: 200 г муки, 20 г сахара, 135 г сливочного масла, 1 яйцо.

Для начинки: 400 г цветной капусты, 1 стручок сладкого перца, зеленый лук, сок 0,5 лимона, 4 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки измельченных лесных орехов.

Приготовить слоеное тесто и выложить на противень. Цветную капусту разделить на соцветия, смешать с нарезанным полукольцами перцем и рубленым луком. Сбрызнуть лимонным соком; Выложить на тесто, смазать майонезом и посыпать измельченными орехами. Запекать в духовке 20 мин.

45.Пицца с помидорами и сыром

Для теста: 200 г муки, 30 г сахара, 150 г сливочного масла, 1 яйцо.

Для начинки: 6-8 спелых помидоров, 3-4 зубчика чеснока, 4 ст. ложки майонеза, 80 г сыра, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Предварительно охлажденное масло порубить, засыпать муку, сахар, добавить яйцо и замесить нетугое тесто. Поместить его на полчаса в холодильник. Затем тонко раскатать и выложить на противень, чуть загнув края пиццы. Помидоры тщательно вымыть и нарезать кружочками толщиной 1,5-2 см. Равномерно разложить помидоры на противень с тестом, посолить, поперчить, посыпать мелко нарубленным чесноком и зеленью. Полить пиццу майонезом и посыпать тертым сыром. Поместить в горячую духовку на 15-20 мин.

46.Пицца с зеленью и сладким перцем

Для теста: 200 г муки, 2 ч. ложки сахара, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, соль по вкусу. Для начинки: по 1 пучку укропа, петрушки и сельдерея, по 4-5 стручков красного и желтого сладкого перца, 3 луковицы, 6 консервированных помидоров, 3 зубчика чеснока, 0,5 стакана густой сметаны, жгучий красный перец, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Приготовить из указанных компонентов слоеное тесто, поместить его на 30 мин в холодильник. Затем раскатать и выложить на противень. Сладкий перец очистить от семян, крупно порезать. Лук порезать полукольцами. Обжарить перец и лук на сливочном масле. Помидоры разрезать на 4-6 частей каждый, выложить на тесто. Посолить, поперчить, сверху равномерно разложить лук и сладкий перец. Добавить мелко порубленный чеснок и зелень, залить сметаной. Поместить в горячую духовку на 20 мин. К столу подавать теплой.

47.Пицца вегетарианская с рисом

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 0,5 стакана молока, соль по вкусу.

Для начинки: 200 г риса, 1 баклажан, 1 большой помидор, 1 стебель лука-порея, 15 маслин, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки, 100 г тертого сыра, соль по вкусу.

Приготовить тесто, тонко его раскатать и выложить в смазанную жиром форму. Рис предварительно отварить. Баклажан нарезать кружочками и выложить в форму с тестом. Лук-порей, порезанный колечками, смешать с маслинами и рисом. Эту смесь выложить следующим слоем начинки. Сверху выложить нарезанные кружочками помидоры, посыпать их мелко нарезанным чесноком и петрушкой, а затем - сыром.

48.Яблочная пицца

Для теста: 200 г муки, 10 дрожжей, 0,,5 стакана молока, 0,5 ч. ложки сахара, 0,5 ч. ложки соли, 1 ст. ложка растительного масла.

Для начинки: 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка оливкового масла, немного томатного соуса, по 1/4 ч. ложки сухого майорана и тимьяна, соль, молотый черный перец, 250 г вареной ветчины, 2 луковицы, 4 яблока, 2 помидора, 1 яйцо, 100 г тертого сыра.

Приготовить дрожжевое тесто и выложить на смазанный жиром противень. Чеснок очистить, мелко порезать и пассеровать в масле. Добавить нарезанные кусочками помидоры и специи. Нарезать ветчину соломкой, лук -кольцами. Смешать яйцо и тертый сыр. Смазать пиццу томатным соусом. Выложить слоями ветчину, нарезанные ломтиками яблоки, помидоры со специями. Залить все сырно-яичной смесью. Запекать в горячей духовке 40 мин.

49.Пицца «Фруктовое ассорти»

Для теста: 250 г муки, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара.

Для начинки: 3 спелые груши, 1 стакан малины, 300 г винограда, 4 ст. ложки меда, 150 г сметаны, 50 г рубленых орехов (грецкие или фисташки).

Приготовить слоеное тесто, тонко его раскатать и выложить в смазанную жиром форму с невысокими краями. Из груш удалить сердцевины и мелко порезать. Виноградины разрезать пополам, вынуть косточки. Смешать груши, малину и виноград, выложить в форму с тестом. Затем залить медом и сметаной. Сверху посыпать пиццу рубленными орехами. Запекать в горячей духовке 15-20 мин.

50. Пицца клафути с киви

Для теста: 200 г муки, 50 г сахара, 135 г сливочного масла, 1 желток.

Для начинки: 10 киви, 1 стакан сливок, 150 г сахарной пудры, 2 яйца, 50 г коньяка.

Масло предварительно охладить, мелко порубить, добавить остальные продукты и замесить тесто. Поместить на холод на полчаса. Затем раскатать и выложить в форму для выпечки. Проколоть в нескольких местах вилкой, покрыть фольгой, сверху в качестве груза насыпать крупы. Поместить форму с тестом в духовку на 20-25 мин. Извлечь форму из духовки, удалить груз и фольгу. Дать тесту остыть. За это время очистить киви от кожуры и нарезать кружочками толщиной 1 см. Выложить киви на тесто так, чтобы была равномерно покрыта вся поверхность. В стеклянной посуде взбить яйца, постепенно вливая сливки. Добавить половину сахарной пудры и коньяк. Полученную массу через ситечко вылить на киви. Поместить пиццу в горячую духовку еще на 20 мин. Дать немного остыть и посыпать сверху сахарной пудрой. К столу подавать теплой.